

FACULDADE MADRE THAÍS

MARIA CLARA FARIAS OLIVEIRA



DESCONSTRUÇÃO E RELEITURA DO ENTREMET
A BANANA E A TÁPIOCA DENTRO DA COZINHA AFETIVA

Ilhéus - BA
2021

MARIA CLARA FARIAS OLIVEIRA

DESCRONSSTRUÇÃO E RELEITURA DO ENTREMET
A BANANA E A TAPIOCA DENTRO DA COZINHA AFETIVA

Relatório final, apresentado a Faculdade
Madre Thaís, como parte das exigências
para a obtenção do título de Gastrólogo.

Docente: Ms.Prof. André Rodrigues Cabral dos
Santos.

Ilhéus - BA
2021

MARIA CLARA FARIAS OLIVEIRA

DESCONSTRUÇÃO E RELEITURA DO ENTREMET
A BANANA E A TÁPIOCA DENTRO DA COZINHA AFETIVA

Relatório final, apresentado a Faculdade
Madre Thaís, como parte das exigências
para a obtenção do título de Gastrólogo.

Ilhéus, ____ de abril de 2021.

BANCA EXAMINADORA

Prof. (André Rodrigues Cabral dos Santos)
Afiliações

Prof. (Nome do professor avaliador)
Afiliações

Prof. (Nome do professor avaliador)
Afiliações

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	1
1.1 Objetivo Geral	2
1.2 Objetivo Específico	2
1.3 Justificativa	2
2 REFERENCIAL TEÓRICO	3
2.1 Banana	3
2.2 Tapioca	4
2.3 Entremet	5
2.4 Cozinha Afetiva	6
3 MÉTODOS E TÉCNICAS	9
3.1 Fixa técnica	9
3.1.1 Modo de preparo do Creme de banana.....	9
3.1.2 Modo de preparo do Mousse de tapioca	10
3.1.3 Modo de preparo <i>Biscuit Joconde</i>	10
3.1.4 Modo de preparo do <i>Praliné</i>	11
4. TESTES	12
4.1 Teste 1	12
4.2 Teste 2	13
5 CONCLUSÃO	16
REFERÊNCIAS	17

1 INTRODUÇÃO

A cozinhar vai além de juntar ingredientes, além de compor a sociedade humana, deixa claro que apesar do alimento ser visto apenas como uma necessidade básica, ele também desempenha questões sociais, como a proximidade dos seres humanos. Essa é a proposta da cozinha afetiva.

Memórias, emoções, vínculos afetivos, todos eles podem ser relacionados com a comida. Seja com um ingrediente, um comentário, um processo, algo remete a momentos prazerosos que acontecem na vida social.

E esse trabalho tem o intuito de desmistificar o entremet, facilitando o entendimento dessa técnica francesa e aproximando o público brasileiro do clássico francês.

Utilizando ingredientes como, a banana e a tapioca que são a base da alimentação brasileira por ser de baixo custo e fruto de renda. A banana, por ser uma fruta que possui vários nutrientes necessários para o corpo humano, além de estar muito presente no cotidiano, o Brasil exporta apenas 3% da produção total, (ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A ALIMENTAÇÃO E A AGRICULTURA, FAO, 2006).

Sendo assim, a banana é muito utilizada no território nacional, na gastronomia, onde é utilizado desde o coração da bananeira até a polpa da fruta, tornando-a um insumo multifuncional, além de levar consigo uma grande história cultural. A tapioca por sua vez, apesar de possuir elementos sociais muito parecidos com a banana, ela torna-se mais presente na agricultura familiar, também rica em nutrientes é uma grande aliada ao povo brasileiro, por sua vasta aplicação em receitas culinárias.

Utilizando as duas em conjunto é possível obter variações culinárias que podem agradar o paladar de muitas pessoas, por justamente, contar histórias, emoções e um longo trajeto em sua essência. Portanto, a banana e a tapioca são insumos essenciais da identidade culinária brasileira, aliando-se a técnica, conhecimento teórico e a proposta de releitura e desconstrução do entremet, obtêm-se uma mescla de culturas e uma valorização da construção social brasileira.

1.1 Objetivo Geral

Realizar a releitura e desconstrução do clássico francês *entremet*, dentro da cozinha afetiva.

1.2 Objetivo Específico

- Desenvolver o doce com base na banana e na tapioca;
- Simplificar e tornar um clássico mais acessível ao gosto popular;
- Apresentar as técnicas utilizadas para o preparo do *entremet*;
- Valorizar a cozinha afetiva no ramo Gastronômico.

1.3 Justificativa

Esse relatório é relevante para o meio acadêmico pois ele descreve o processo de construção de cada prato, evidenciando que cada comida conta uma história e que a escolha de cada insumo tem uma justificativa. Com as técnicas e conhecimentos passados durante o curso, o acadêmico tem motivação e base para desenvolver o conhecimento obtido e aplicar de forma prática.

Esse estudo aborda questões referente a cozinha afetiva, que será desenvolvido na apresentação da sobremesa. Também pode se destacar a viabilidade desse trabalho como uma oportunidade de apresentar um prato único, enriquecido pelo apelo visual, sabor e texturas, possibilitando que esse prato possa integrar futuramente o cardápio de um restaurante, confeitaria ou pâtisserie. O estudo foi proposto como meio para conclusão do curso de gastronomia, sendo caminho para que outras pessoas possam experimentar os prazeres da culinária afetiva e para que elas possam conhecer a outra face do alimento, pois a comida ultrapassou o valor nutricional e não é vista apenas como fonte de sobrevivência.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 Banana

A *Musa sp.* conhecida popularmente como banana é oriunda do sudeste da Ásia, se tornou um alimento popular no mundo inteiro. Cultivada em países tropicais ocupa uma área média de 9 milhões de hectares segundo dados do Sistema Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR, 2011). O Brasil é o 4º maior produtor de bananas do planeta, com cerca de 6,8 milhões de toneladas, exportando apenas 3% da produção (FAO¹, 2006). A plantação de bananeiras se encontra presente em todos os estados brasileiros, com destaque para o estado de São Paulo e da Bahia que juntos representam em média 27,9% da produção do fruto no país.

A cultura Bananeira tem grande significado socioecon mico e   fecunda devido ao alto valor nutricional. A *Musa sp.*   um alimento energético, composto basicamente de água e carboidratos, com quase nenhuma proteína e gordura. Além de rica em sais minerais, como sódio, magnésio e fósforo, especialmente o potássio, o fruto cont m vitaminas C, A, B2, B6.

Os aspectos sensoriais da banana favorecem para a aceitação do fruto. Lichtemberg (1999) defendia, que as cascas preservam a polpa como " embalagens" individuais, higi nicas e práticas. Devido a fatores como o fruto não possuir suco na polpa, ser abundante em todas as épocas do ano e possuir sementes pequenas contrib ram para a banana cair no gosto popular.

No Brasil quase toda a oferta da produção de banana é consumida na sua região de origem, o que levou o seu cultivo a ser meio para a contratação de mão de obra rural. A banana é de fundamental importância no cardápio da população de baixa renda, em virtude de seu baixo custo e alto valor nutricional.

Existem muitas variedades de bananas, mas não são todas para fins comerciais. As variedades podem ser identificadas por características, tais como tamanho, período, peso do feixe e resistência a doenç s. Resultados de pesquisas recentes encontraram características genéticas em certas variedades que podem

¹ Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO).

proteger as plantas contra certas pragas e doenças. As que não possuem tamanha resistência são chamadas facilmente suscetíveis.

As diversidades mais conhecidas são a Prata Anã, Maçã, Prata Pacovan, Terra e D' Angola, utilizadas especialmente no mercado interno, enquanto para exportação evidencia-se a presença da Nanica, Nanicão e Grande Naine. Segundo dados da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa, 2016), cerca de 60% das terras que cultivam banana no Brasil, são ocupadas por variedades como a Pacovan, Prata Anã e Prata.

A banana Nanica é batizada com esse nome devido a baixa estatura da bananeira, mas o seu tamanho não impede a produção do fruto, pelo contrário, os cachos dessa variedade de banana podem germinar cerca de 400 frutos. O tamanho médio da Naica é aproximadamente de 15 a 24 centímetros, equivalente cerca de 94 Kcal para cada 100 gramas de polpa. Essa variedade contém uma concentração maior de açúcar.

Na culinária a banana possui uma grande versatilidade, a casca pode compor doces, sorvetes e se tornar um substituto para carne. O fruto verde desidratado é transformado em farinha devido à alta concentração de amido. Na cultura indígena a folha da bananeira é utilizada para embalar assados, especialmente de peixes.

O coração da banana é rico em nutrientes e compostos bioativos, com um teor de fibras e proteínas considerável. Sendo o seu consumo indicado para o bom funcionamento do intestino, redução do colesterol, normalizar os níveis de glicose, insulina e estar vinculado ao menor risco de desenvolvimento de câncer de cólon (BHASKAR, 2012). Apesar de distinto, esse insumo se faz presente em uma porção de pratos pelo mundo. Na gastronomia asiática, em países como a Índia, Sri Lanka e Filipinas, sendo consumido na salada, frito ou cozido, juntamente com pão e arroz. Já no Brasil por parecer com palpito costuma ser refogado.

2.2 Tapioca

A mandioca, faz parte das 98 espécies conhecidas do gênero *Manihot* (*Euphorbiaceae*) a partir da civilização pré-colombiana é vista como alimento. Originada na América do Sul, é fonte de subsistência para mais de 700 milhões de pessoas (Embrapa et al.,2017)

A mandioca se tornou uma cultura importante no Brasil, sendo o maior percentual da sua produção direcionada a produção de farinha (BELEIA et al., 2006; FRANCK et al., 2011). O melhor aproveitamento da mandioca é feito através da sua fécula, sendo empregada no setor industrial como matéria-prima no desenvolvimento de inúmeros produtos.

A produção de mandioca no Brasil é cerca de 23,71 milhões de toneladas em 2016, representando 1,55 milhões de hectares plantados, segundo dados da Campanha Nacional de Abastecimento (CONAB, et al., 2017), sendo o estado do Pará o maior produtor brasileiro.

O cultivo da mandioca é benéfico devido ao vasto aproveitamento da planta,. Na região amazônica a mandioca é bem aproveitada na gastronomia, da raiz é produzido a farinha seca, farinha d'água, beiju, tapioca, puba, tucupi e integram pratos típicos como a maniçoba, feita a partir das folhas.

A farinha possui um alto valor calórico, devido a concentração de amido, baixa quantidade de proteínas, lipídios e minerais (CHISTÉ et al., 2012). Sendo consumida e comercializada de diferentes formas. A terceira maior fonte de carboidrato mundial.

A cultura da mandioca está vinculada à produção da agricultura familiar, responsável por produzir mais da metade de toda a produção (IBGE, et al., 2006). Em locais de produção de farinha, os agricultores são a fonte de todo o conhecimento no interior de suas propriedades, o manejo é feito de forma artesanal, e a mão-de-obra costuma ser de integrantes da família.

O amido da fécula é extraído por meio da água retirada da massa ralada da mandioca a partir da lavagem, descascamento, moagem, extração de água, separação das fibras e secagem. Depois desse processo é produzido a farinha, que encanta os consumidores.

2.3 Entremet

Segundo Canella-Rawls (2019) a palavra *entremet* quer dizer “entre serviços”, é um prato pequeno e bem trabalhado, disponibilizado “entre os pratos”, ou uma sobremesa. No início era uma preparação bem pensada e que dispunha de imaginação, oferecida a nobreza do oeste da Europa, entre a Idade Média e a Idade Moderna. O *entremet* sinalizava o fim do serviço, podia ser singelo como um guisado

flavorizado com especiarias atípicas e de alto valor. Na *Larousse Gastronomique* (2001), *entremet* é uma sobremesa servida logo após o queijo.

Atualmente o *entremet* corresponde a uma sobremesa complexa que agrega cores, sabores e texturas, que podem incluir massas esponjosas, cremes, geleias, mousses e pudins. Uma variedade de produções que se complementam, o que requer um vasto domínio de técnica e degustação.

O doce pode ter em sua base um bolo esponjoso, delicado e aerado, denominado *Joconde*, que deve ser assado em temperatura e tempo ideal, a fim de que não perca a sua flexibilidade. Seguido pelo preparo da mousse, que deve ser bem efetuado e monitorado no processo de resfriamento, para garantir suavidade e consistência. Por fim, o doce é revestido por uma camada de brilho espelhado, feito a partir da mistura do açúcar, ácido cítrico e pectina.

Na confeitaria, tradicionalmente o *entremet* é uma preparação com várias camadas, arquitetadas com mousses, massas e sabores complementares. Mas o principal ponto do *entremet* é a beleza do prato, além do sabor. O encanto é devido às camadas, cores e formatos. Submetendo as papilas gustativas a combinação de sabores: azedo, doce, amargo ou salgado.

2.4 Cozinha afetiva

A cozinha afetiva pode ser vista com cozinha de heranças, visto que as técnicas e os ingredientes podem estar intimamente ligados a memórias relacionadas a entes queridos, a momentos marcantes, a sensação tristes ou felizes vivenciadas em determinado momento da vida. O alimento desempenha não apenas o papel nutricional na vida do ser humano, mas também o papel social. Para Boutaud (2011), o ato de se alimentar deve ser trabalhado em dois planos, primeiro a incorporação, onde os valores vinculados à família são despertados e o segundo plano está vinculado ao simbolismo, de uma refeição partilhada.

A cozinha afetiva é um lugar para os diferentes jeitos de cozinhar e comer, onde são construídos gostos, que vão além de sensações momentâneas e do sabor, se vinculando a experiências de alto valor.

Em uma garfada o espaço e o tempo se entrelaçam transportando os sentidos a um período distante, remetendo o indivíduo a uma sensação de conforto e prazer. Esse “poder” de transporte de memórias, experiências, vivências e despertar de

sentimentos se relaciona a insumos marcantes que estão imersos em uma rede de símbolos pontuados por cheiros, texturas, aromas e a pessoa que prepara o prato.

Segundo Mia Couto (2009, p. 45), cozinhar é um modo de transferir amor ao próximo.

A comida se relaciona com a hospitalidade, pois é um caminho que aproxima e acolhe as pessoas. Não há coisa mais satisfatória do que alimentar-se ao lado de boas companhias, pessoas próximas (SELWIN, 2004; AMON & MENASHE, 2008). A sociabilidade e a amabilidade de acolher um familiar, um amigo o viajante, convidando-o à mesa e partilhando a comida, criando vínculos, um caminho para a comunicação.

Mas para definir verdadeiramente o que é cozinha afetiva, é preciso compreender a diferença entre comida e alimento. Se alimentar é a base para a sobrevivência, o princípio para o bom funcionamento do organismo, um direito humano.

A comida também pode ser vista pelo viés da cultura, onde o alimento é interpretado pela sua forma de preparo ou consumo, auxiliando para o conceito de cozinha afetiva, sendo a comida meio para que aquele que a consuma desperte sensações além de saciedade. Se a comida for vista apenas como algo nutricional, não seria viável por exemplo, analisar as contribuições sociais, culturais, afetiva e étnicas.

Segundo DAMATTA (1987, p. 22) “Toda substância nutritiva é ‘alimento’, mas se sabe também que nem todo alimento é comida. De fato, para transformar um alimento em comida, é preciso não só o ato crítico do cozimento, mas também o modo pelo qual o alimento é preparado”.

O homem pode despertar preferências ao realizar suas refeições, baseado na sua cultura, grupo social, estilo de vida, sentimentos, entre outros aspectos direcionados ao alimento. O que se torna o eixo principal para a construção da Cozinha Afetiva, explicando porque o poder de escolha por determinado alimento tem a função de despertar sentimentos.

A palavra afeto pode ser entendida sob vários aspectos, mas para a Cozinha Afetiva, é necessário entender o sentido da palavra. O conceito de afetividade, considerando o pensamento de um dos principais estudiosos do tema, o francês Henri Walloné, é apresentado por De Almeida e Mahoney (2007, p.17), da seguinte maneira: “refere-se à capacidade, à disposição do ser humano de ser afetado pelo

mundo externo e interno por meio de sensações ligadas a tonalidades agradáveis ou desagradáveis”. Um aglomerado de fenômenos da mente humana, que aparecem por meio das emoções por algum indivíduo ou alguma coisa.

3 MÉTODOS E TÉCNICAS

Este relatório utilizou-se do método qualitativo e de campo, que foram subdivididos em etapas para melhor desenvolvimento. Na primeira etapa foi realizada pesquisa em textos e artigos com o intuito de obter embasamento teórico para o desenvolvimento da receita.

Na segunda etapa foi realizado testes de receitas e análise de insumos em aula prática. No que tange a técnica de preparação, está descrita na ficha do modo de preparo.

3.1 Fixa técnica

3.1.1 Modo de preparo do Creme de banana

De acordo com os itens descritos no Quadro 3.1 o modo de preparo do Creme de banana se dá da seguinte maneira:

1. No processador coloque as bananas e bata até atingir a consistência de pasta e reserve. Hidrate a gelatina e derreta;
2. Na batedeira adicione o iogurte, o chocolate derretido, o suco do limão e a pasta de banana e bata por cerca de 7 min. Após o período de batimento adicione a gelatina e bata por mais alguns instantes;
3. Coloque o creme em um *bowl* e leve à geladeira por cerca de 1h ou até atingir a consistência desejada.

Quadro 3.1 – Ingredientes, quantidades e unidades de medida do Creme de banana

Ingrediente	Quantidade	Unidade
Chocolate branco	100	g
Limão siciliano	20	min
Iogurte Natural	170	ml
Gelatina incolor	15	g
Banana nanica	2	itens

Fonte: Elaborado pela autora.

3.1.2 Modo de preparo do Mousse de tapioca

A mousse de tapioca conforme os ingredientes apresentados no Quadro 3.2, deve obedecer a um modo de preparo que consiste nas seguintes etapas:

1. Misture o leite, a tapioca, o ágar-ágar e leve ao fogo até o ponto de mingau. Reserve até a mistura ficar morna;
2. Bata o creme chantilly até ficar completamente aerado;
3. Derreta o chocolate e adicione ao mingau mexendo por alguns instantes
4. Acrescente a mistura ao chantilly aos poucos e mexa delicadamente até ficar uniforme;
5. Coloque em um *bowl* e leve à geladeira por cerca de 30 minutos.

Quadro 3.2 - Ingredientes, quantidades e unidades de medida do mousse de tapioca

Ingrediente	Quantidade	Unidade
Chocolate branco	100	g
Leite	100	ml
Farinha de tapioca fina	50	g
Creme chantilly	130	ml
Ágar-ágar	3	g

Fonte: Elaborado pela autora.

3.1.3 Modo de preparo *Biscuit Joconde*

O Quadro 3.3 abaixo, contém os ingredientes necessários para o preparo *Biscuit Joconde*. Dessa forma, na batedeira coloque as claras e bata até ponto de neve. Em outro *bowl* adicione as gemas, a farinha de amêndoas, o açúcar e bata até formar um creme. Adicione a mistura de farinha de trigo peneirada, a manteiga derretida e bata levemente com o auxílio de um *fouet*.

Adicione as claras batidas e mexa delicadamente e despeje a mistura em uma forma com papel manteiga e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C.

Após 15 minutos retire a massa do forno e deixe esfriar.

Quadro 3.3 - Ingredientes, quantidades e unidades de medida do *Biscuit Joconde*

Ingrediente	Quantidade	Unidade
Ovos	4	Unidades
Farinha de amêndoas	125	g
Açúcar de impalpável	125	g
Manteiga sem sal	30	g
Farinha de trigo	60	g
Farinha de trigo	20	g

Fonte: Elaborado pela autora.

3.1.4 Modo de preparo do *Praliné*

Conforme os ingredientes dispostos abaixo, o preparo do *Praliné* consistirá nas seguintes etapas (Quadro 3.4).

Coloque o açúcar e a água em uma panela e leve a fogo baixo mexendo regularmente. Ao levantar fervura adicione a tapioca. Mexa continuamente.

Retire quando o açúcar atingir o ponto de caramelo e despeje em um tapete de silicone e aguarde esfriar.

Quadro 3.4 - Ingredientes, quantidades e unidades de medida do *Prtaliné*

Ingredientes	Quantidade	Unidade
Açúcar	40	g
Água	10	ml
Tapioca flocada	50	g
Sal	QB	-

Fonte: Elaborado pela autora.

4. TESTES

4.1 Teste 1

O primeiro teste foi realizado no dia 11 de março, seguindo as orientações da receita. Nesse processo o objetivo era testar o tempo de preparo, a mistura de sabores, texturas e avaliar qual a quantidade ideal de agente gelificante.

A mousse de tapioca foi realizada no primeiro teste com creme *chantilly*, atingiu a consistência aerada e com pouco tempo de geladeira devido ao ágar-ágar, o que foi um ponto positivo no teste, visto que o doce tem um longo processo de resfriamento.

No preparo do creme de banana, o creme *chantilly* foi substituído pelo iogurte natural e adicionado 20 ml de limão siciliano, para dar uma leve acidez ao doce. O creme ficou por cerca de uma hora e meia na geladeira e não atingiu o ponto desejado, o que dificultou o processo de Glaçagem.

O *biscuit Joconde* sofreu uma leve alteração na receita original. A mistura de açúcar impalpável, farinha de amêndoas e gemas não assumiu a consistência de creme no primeiro momento sendo necessário adicionar um ovo inteiro para adquirir o creme desejado. A massa foi assada a uma temperatura de 180° C em um período de 15 minutos, o que resultou em uma massa flexível e dourada (Figura 4.1)

O processo de glaçagem não foi como esperado. O resfriamento do doce foi irregular, o que não proporcional à temperatura ideal das demais camadas (-18° C), resultando em uma falha na glaçagem. Devido a temperatura incorreta do doce, a superfície da sobremesa derreteu e o espelho glaceado de chocolate deslizou para fora do *entremet*.

Na segunda tentativa de cobrir o *entremet*, foi utilizado uma ganache de chocolate meio amargo. A cobertura foi completa, porém o sabor do chocolate predominou, apagando o sabor das demais camadas (Figura 4.2).

Figura 4.1 - *Mise en place* do *biscuit joconde*.



Fonte: Imagem realizada pela autora.

Figura 4.2 - *Entremet* coberto por ganache de chocolate meio amargo



Fonte: Imagem realizada pela autora.

4.2 Teste 2

O segundo teste foi realizado no dia 8 de março, com a intenção de corrigir os erros da primeira tentativa. O primeiro passo foi organizar a *mise en place* do *entremet* e em seguida começar o preparo do creme de banana por conta do seu período de refrigeração. A receita sofre apenas uma alteração entre os dois testes, que foi a quantidade de gelatina. Na primeira tentativa foi utilizado apenas 10g enquanto na segunda houve um aumento de 5g para garantir a estabilidade do

creme. A mousse de tapioca permaneceu leve e com sabor sutil. O *biscuit Joconde* estava aerado e flexível, porém o sabor das amêndoas não estava como desejado, pois, a farinha fornecida estava passada.

Nessa segunda tentativa foi adicionado ao doce um *praliné* de tapioca, com o intuito de adicionar crocância ao prato.

Duas formas de apresentação foram testadas seguindo a linha de pensamento da desconstrução do *entremet*. A primeira foi apresentada em camadas, em formato quadrado, ilustrada com uma moeda de isomalte com flor amarela comestível (Figura 4.3).

Na segunda apresentação o isolamento foi utilizado em formato de meia esfera, que serviu de base para a montagem do *entremet*. O processo do isomalte não apresentou muita dificuldade, foi utilizado uma proporção de 13 ml de água para 50g de isomalte em fogo baixo, até atingir uma temperatura de 160°C (Figura 4.4).

Figura 4.3 – Apresentação do *entremet* em camadas em formato quadrado



Fonte: Imagem realizada pela autora.

Figura 4.4 – Apresentação do *entremet* com base em isomalte



Fonte: Imagem realizada pela autora.

5 CONCLUSÃO

O projeto de desconstrução e releitura do entremet possibilitou uma nova forma de apresentação do clássico francês. O que exigiu uma carga de conhecimentos teóricos e técnicos, que possibilitaram inserir novos ingredientes e simplificar o meio de preparo da sobremesa, cumprido o objetivo de tornar o entremet mais acessível a massa brasileira, enraizado na cozinha afetiva. O processo de desenvolvimento do entremet, viabilizou o acesso a memórias, momentos e sentimentos vivenciados no passado, concretizando a experiência da cozinha afetiva que tem como intenção resgatar o paladar e aproximar as fronteiras do tempo e do espaço.

O prato realizado tem a função de valorizar ingredientes base da alimentação brasileira. A banana e a tapioca protagonizam o entremet conferindo uma característica brasileira a sobremesa, a mousse de tapioca leve e com a crocância do praliné, juntamente com o creme de banana e a massa Joconde construíram um doce único. A sobremesa durante o teste passou por diversas formas de apresentação como: a glaçagem, banho de ganache de chocolate e duas formas diferentes com o isomalte. Sendo feita meia esfera do adoçante natural derivado da beterraba e por fim a moeda de isomalte com flor natural.

Em suma esse relatório propôs mostrar como ocorre o processo de desenvolvimento do prato, os acertos e erros. E a influência da culinária afetiva, que pode estar presente no ingrediente, na técnica ou no prato final, o reflexo da história na gastronomia, pelo prazer de reproduzir lembranças e sentimentos.

REFERÊNCIAS

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e cultura**, v. 11, n. 1, pp.13-21, 2008.

ALVES, E.J. **A cultura da banana: aspectos técnicos, socioeconômicos e agroindustriais**. Cruz das Almas : EMBRAPA-CNPMF, 1999. 585 p.

ALMEIDA, Ana Rita S.. O que é afetividade? Reflexões para um conceito. 2002. Disponível em: <24reuniao.anped.org.br/T2004446634094.doc>. Acesso: 26 jan. 2018.

BELEIA, A. et al. Modeling of starch gelatinization during cooking of cassava (*Manihot esculenta* Crantz). **LWT - Food Science and Technology**, London, v.39, n.4, p.400-405, 2006. Disponível em:< <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2005.02.021>>. Acesso em: 16 ago. 2011.

BOUTAUD, Jean Jacques. Comensalidade: compartilhar a mesa. In.: MONTANDON, Alain [Org.]. **O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Editora Senac, 2011. p. 1213-1230.

BHASKAR, Jamuna J. et al. Beneficial effects of banana (*Musa sp. var. elakki bale*) flower and pseudostem on hyperglycemia and advanced glycation end-products (AGEs) in streptozotocin-induced diabetic rats. **Journal of physiology and biochemistry**, v. 67, n. 3, p. 415-425, 2011.

CANELLA-RAWLS, Sandra. **Espessantes na confeitaria: texturas e sabores**. 2 ed. São Paulo: Editora Senac, 2019. p. 777.

CONAB. Companhia Nacional de Abastecimento. 2017. Disponível em:< https://www.conab.gov.br/info-agro/analises-do-mercado-agropecuário-e-extrativista/analises-do-mercado/historico-mensal-de-mandioca/item/download/15258_edc15fdd9af0ab9a384eea00ea1420e3>. Acesso em: 2 abr. 2021.

COUTO, M. **O Fio das Missangas**. São Paulo: Cia das Letras, 2009. 152p.

CHISTÉ, Renan C. et al. Sorption isotherms of tapioca flour. **International Journal of Food Science & Technology**, v. 47, n. 4, p. 870-874, 2012.

DAMATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **O Correio da Unesco**, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 22-23, 1987.

DE ALMEIDA, Laurinda Ramalho; MAHONEY, Abigail Alvarenga. **Afetividade e aprendizagem-Contribuições de Henri Wallon**. Edições Loyola, 2007. p.17-17.

DIAS, C. M. M. **Hospitalidade: reflexões e perspectivas**. 1 ed. Barueri: Manole, 2002. p. 180.

DORIA, A, Carlos. **Formação da culinária Brasileira**. São Paulo: Tres Estrelas, 2014.

DONATO, S.L.R.; SILVA, S.O.; LUCCA FILHO, O.A.; LIMA, M.B.; DOMINGUES, H.; ALVES, J.S. Comportamento de variedades e híbridos de bananeira (*Musa* spp.), em dois ciclos de produção no sudoeste da Bahia. **Revista Bas. Frut.**, Jaboticabal, v.28, n. 1, p. 139-144. 2006.

Embrapa. A Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. 2017. Disponível em:<<https://www.embrapa.br/mandiocafruticultura/cultivos/mandioca#:~:text=Originária%20da%20América%20do%20Sul,principalmente%20nos%20países%20em%20desenvolvimento>>. Acesso em: 3 de abr. 2021.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. 2006. Disponível em:<<https://www.embrapa.br/agropensa/busca-de-noticias/-/noticia/27405640/a-real-contribuicao-da-agricultura-familiar-no-brasil>>. Acesso em: 2 de abr. 2021.

LICHTENBERG, L. A. Colheita e pós-colheita da banana. **Informe Agropecuário, Belo Horizonte**, v.20, n.196, p.73-90, 1999.